

Старинный русский рецепт "Волжские кокурки"



Что нужно:

- яйца - 5 шт;
- ржаная мука - 250 г;
- сметана - 100 г;
- вода - 25 г;
- соль - 1 щепотка;
- сливочное масло - 40 г;
- сахар - по вашему вкусу (я беру грамм 100).

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Тщательно смешиваем сметану, воду, сахар и соль.
3. Добавляем просеянную муку.
4. Замешиваем тесто и собираем его в шар.
5. Кладём в пакетик и отправляем в холодильник минут на 40.
6. Отвариваем яйца (минуты 4), остужаем и чистим.
7. Достаём тесто, делим на 5 частей и раскатываем в лепёшки.
8. На каждую лепёшку выкладываем по яйцу и, аккуратно, растягивая тесто пальцами, начинаем их как бы заворачивать.
9. Выкладываем Кокурки (срезом вниз) в форму для запекания, накрытую пергаментной бумагой и выпекаем (в уже разогретой до 180 градусов) минут 40-50.
10. После приготовления, после выключения духовки, смазываем сливочным маслом.